



BRW MNKY

**ZOMER
BIER**

BROUW JE ZELF





BEGIN SG (Original Specific Gravity / Stammwürzegehalt / Gravitité Originale)	EIND SG (Final Specific Gravity / Spezifisches Endgewicht / Gravitité Spécifique Finale)	ALCOHOL PERCENTAGE (Alcohol Percentage / Alkoholgehalt / Pourcentage d'alcool)
1044	1000	~ / - 6,2%

Speciaal voor de warme zomeravonden is dit unieke zomerbier gecreëerd. De smaak van frisse koriander en oranjeschil zorgt voor een zomerse smaaksensatie. Het is een saison zomerbier met frisse en zomerse tonen. Dit bier heeft een alcohol percentage van ongeveer 6,2%. Dit zorgt ervoor dat we het kunnen identificeren als een verfrissend speciaalbiertje met een relatief laag alcoholpercentage.

Especially for the warm summer nights, this unique summer beer was created. The taste of fresh coriander and orange peel provides a summer taste sensation. It is a saison summer beer with fresh and summery notes. This beer has an alcohol percentage of about 6.2%. This allows us to identify it as a refreshing specialty beer with a relatively low alcohol percentage.

Speziell für die lauen Sommerabende wurde dieses einzigartige Sommerbier kreiert. Das Aroma von frischem Koriander und Orangenschalen sorgt für ein sommerliches Geschmackserlebnis. Es ist ein saisonales Sommerbier mit frischen und sommerlichen Noten. Dieses Bier hat einen Alkoholgehalt von etwa 6,2%. Damit ist es als erfrischendes Bierspezialität mit einem relativ niedrigen Alkoholgehalt zu bezeichnen.

Cette bière d'été unique a été créée spécialement pour les chaudes soirées d'été. La saveur de la coriandre fraîche et du zeste d'orange procure une sensation gustative estivale. Il s'agit d'une bière d'été de type saison aux notes fraîches et estivales. Cette bière a un pourcentage d'alcool d'environ 6,2%. Cela nous permet de l'identifier comme une bière spéciale rafraîchissante avec un pourcentage d'alcool relativement bas.

INGREDIËNTEN

(INGREDIENTS / ZUTATEN / INGRÉDIENTS)

Meegeleverd (Included, Eingeschlossen, Inclus):

- Pilsnoot (Pilsner Malt, Pilsner Malz, Malt Pilsner)
- Moutmix Saison (Malt Mix Season, Malzmischung Saison, Saison des mélanges de malt)
- 20 gr. Saaz Hop (Hop/ Hopfen/ houblon)
- 10 gr. Ekuant Hop (Hop/ Hopfen/ houblon)
- 2 gr. Koriander (Coriander, Koriander, Coriandre)
- 2 gr. Oranjeschil (Orange peel, Orangenschale, Écorce d'orange)

Zelf toevoegen (Add yourself, Selbst Hinzufügen, Ajoutez-le vous-même)

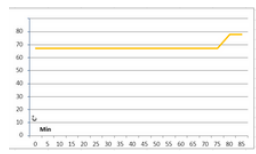
- 5 Liter "maischwater" ("Mash Water", "Maischwasser", "Eau de Empâtage")
- 2,5 Liter "Spoelwater" ("Rinse Water", "Spülwasser", "Eau de rinçage")

De meegeleverde samenstelling van ingrediënten kan veranderen.

(The composition of ingredients supplied may change / Die gelieferte Zusammensetzung der Inhaltsstoffe kann sich ändern / La composition des ingrédients fournis peut changer)

MAISCHSCHEMA

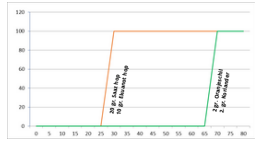
(Mash schedule / Mash-Schema / Programme de Empâtage)



Totaal 85 min.
 (Total / Gesamt)
 67°C 75 min.
 78°C 10 min.

KOOKSCHEMA

(Cooking schedule / Kochplan / Programme de Houblonnage)



Totaal 80 min.
 (Total / Gesamt)

- Hop (Hop, Hopfen, Sauer)
 Na 25 minuten = 55 minuten meekoken
- Koriander (Coriandre, Koriander, Coriandre)
 Na 65 minuten = 15 minuten meekoken
- Oranjeschil (Orange peel, Orangenschale, Écorce d'orange)
 Na 65 minuten = 15 minuten meekoken